



**GLENELLY**  
STELLENBOSCH



## Informations techniques

Alcool : 13 %

pH : 3.48

Acidité totale (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) : 5.16 g/L

Sucre résiduel : 1.41 g/L

# GLENELLY

Stellenbosch - Afrique du Sud

[www.glenellyestate.com](http://www.glenellyestate.com)



## Glass Collection Chardonnay - 2023

**Appellation :** Stellenbosch

**Cépage :** Chardonnay

**Terroirs :** Sols divers (argilo-calcaire, schisteux, granitique)

**Région :** Coastal Region

**Élevage :** Sur lies dans des cuves en inox

### Un mot sur la cuvée

Un Chardonnay droit et éclatant, aux notes d'agrumes, de fleurs sauvages et de fruits secs grillés, soutenu par une finale minérale. Vinifié en cuve inox, sur lies, sans fermentation malolactique pour préserver fraîcheur et précision.

### Le domaine

En 2003, à 78 ans, May de Lencquesaing, propriétaire du Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande à Bordeaux, fonde le domaine Glenelly. Situé sur 123 hectares dans les montagnes du Simonsberg, le domaine est géré en agriculture biologique. Les 65 hectares de vignes, plantés en 2004, accueillent des cépages bordelais, syrah et chardonnay. Glenelly Estate vise à devenir un domaine de renom en Afrique du Sud, et ses vins ont été salués pour leur puissance, modernité et équilibre.

#### Notes de Dégustation

Profil aromatique : harmonie subtile d'agrumes, de fleurs sauvages et de fruits secs grillés.

En bouche, il révèle une attaque vive, une texture soyeuse et une finale minérale.

#### Conseils

T° de Service : 6 - 8 ° C

Potentiel de garde : 3 - 5 ans

#### Accords

Cuisine méditerranéenne fraîche et parfumée

Poisson blanc grillé avec une sauce au beurre citronné